

VERITAS

VERITAS DOLÇ

EL NOSTRE BLANC DOLÇ, UN AFRUITAT I FRESC VI 100% MOSCATELL DE GRA
MENUT



D.O. BINISSALEM-MALLORCA

VARIETATS

MoscateLL de Gra Menut

ELABORACIÓ

El procés d'elaboració comença amb la verema manual amb caixes a primera hora del matí un dels últims dies d'Agost, quan el raïm entra en un procés de pasificació i la concentració de sucres és superior. Posteriorment es manté refrigerat a 0°C.

Es duu a terme una maceració pelicular en fred per potenciar l'extracció d'aromes. Obtenció del most a baixa pressió mitjançant premsatge pneumàtic.

Fermentació a temperatura controlada a uns 12°C en dipòsits d'acer inoxidable. Parada de la fermentació a 0°C.

NOTES DE CATA

Groc palla amb reflexos verds, brillant, llàgrima persistent.

Predominen les notes florals, roses, gerani, flor de taronger, aromes de mel, juntament amb lleugeres aromes de fruites madures.

Dolç, fresc, fruit d'una acidesa equilibrada, pas de boca intens, deixant aquestes sensacions afruitades i meloses. Persistència gustativa llarga.

SERVEI I MARIDATGE

Servir entre 4 i 6°C.

Ideal per acompanyar formatges frescos, foies, patés i qualsevol tipus de dolç.


José L. Ferrer
Desde 1931